

# CASA AMÉRICO BRANCO PELICULAR

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Orange Wine

**ENÓLOGO** | Pedro Pereira

**CASTAS**

Barcelo e Bical

**O VINHO**

Estas uvas são um lote da nossa Quinta do Aral. Aqui combinamos o Encruzado de uma vinha de 40 anos, com uma mistura de variadas castas tradicionais de uma vinha com 80 anos.

**VINIFICAÇÃO**

Desengace total. Esmagamento para depósito inox de fermentação. O Bical fez a fermentação alcoólica (esgotamento dos açúcares) sempre em contacto com as películas. O Barcelo esteve em contacto pelicular durante 4 dias. Lote final feito após conclusão da fermentação maloláctica.

**ESTÁGIO**

8 meses em depósito de inox.

**NOTAS DE PROVA**

Cor citrina. Aroma onde predominam notas vegetais, caule de flores e nuances de folhas de chá. Na boca está volumoso, com gordura e taninos polidos. Termina com austeridade, sendo ao mesmo tempo envolvente e cheio de personalidade.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,5% | **Acidez Total:** 5,21 g/L | **pH:** 3,39 | **Açúcares Totais:** 0,5 g/L



DÃO